**¿Se puede cocinar con el lavavajillas?**



La bloguera italiana Lisa Casali ha desarrollado una **técnica para cocinar que resulta sorprendente: prepara alimentos con el lavavajillas**. Según Casali, el método permite cocer a baja temperatura aprovechando el calor del agua mientras se lavan los platos sucios. Como el vapor que se produce en el interior de electrodoméstico es similar al que desprende1 la cocción al vapor, ¿por qué no usarlo para cocinar? Al fin y al cabo, implica cocinar a coste cero2, sin consumir más agua ni energía, y con resultados que muchas veces superan a los conseguidos con las cocciones tradicionales. "Cocinar con el lavavajillas equivale a usar las técnicas de cocción a baja temperatura de los grandes chef que permiten obtener carnes muy tiernas y platos aromáticos y sabrosos", subraya Casali. Y el impacto medioambiental es mínimo.   
  
Entre los beneficios de la técnica, Lisa destaca que las cocciones a baja temperatura conservan las propiedades nutricionales de los alimentos y que, para quien sigue una dieta hipocalórica, es un modo óptimo de cocinar con pocas calorías. Eso sí, sin olvidar que, para que además de sostenible3 y nutritiva la técnica sea segura e higiénica hay que usar los recipientes adecuados, concretamente **tarros4 de cristal herméticos o bolsas de envasado al vacío aptas para la cocción.**

Así, en el libro Cocinar con el lavavajillas (Larousse, 2013), Casali ofrece **recetas** para cocinar un lenguado con judías verdes y sésamo en un lavado rápido, sandía a la menta en el lavado eco, y pechuga de pato con puerros estofados en el lavado normal, entre otros. Y en sus páginas aparecen platos tan originales como foie gras de aguacate y compota de ciruelas, yogur y pistachos.

*<http://ww.muyinteresante.es/cultura/recomendable/articulo/se-puede-cocinar-con-el-lavavajillas-171369206016>*

**Vocabulario :**

1Desprende (desprender) : permettre

2A coste cero : à moindre coût

3Sostensible : bon pour l’environnement

4Tarros : les récipients

**Orientaciones para el comentario :**

1. Explica esta manera original de cocinar.
2. Presenta uno de los platos y explica como se prepara de manera tradicional.
3. A partir de tus conocimientos presenta otro tipo de cocina original.